

Харківська державна наукова бібліотека ім. В. Г. Короленка

Відділ науково-інформаційного-забезпечення інноваційних процесів

Віртуальна виставка

Патент на польову кухню, або Обід на колесах

до 170-річчя від дня народження А. Ф. Турчановича



Укладання і комп'ютерний набір Г. В. Прохорової
Дизайн Г. В. Прохорової
Редактор А. М. Миколюк
Технічний редактор А. В. Підгайна

Мета проєкту – донести широкому загалу забуті та невідомі факти з життя Антона Федоровича Турчановича, розповісти про історію його винаходу польової кухні, а також повернути ім'я винахідника до когорти видатних українців, досягнення та винаходи яких мали вплив на перебіг історії.

Виставка продовжує започаткований у 2017 році цикл «Зроблено в Україні» і присвячена 170-річчю від дня народження Антона Федоровича Турчановича, офіцера, учасника кількох воєнних кампаній, організатора мобілізації на Вінниччині під час Першої світової війни, розробника військово-польових кухонь. Незважаючи на значимість свого винаходу, ця непересічна постать досі залишається поза увагою дослідників, а публікації, що час від часу з'являються на шпальтах періодичних видань або в інтернеті, містять дуже стислі й формальні біографічні відомості.

Інформація буде цікавою науковцям, винахідникам, студентам закладів вищої освіти технічного спрямування, а також дослідникам військової історії та історії техніки.

ЗМІСТ

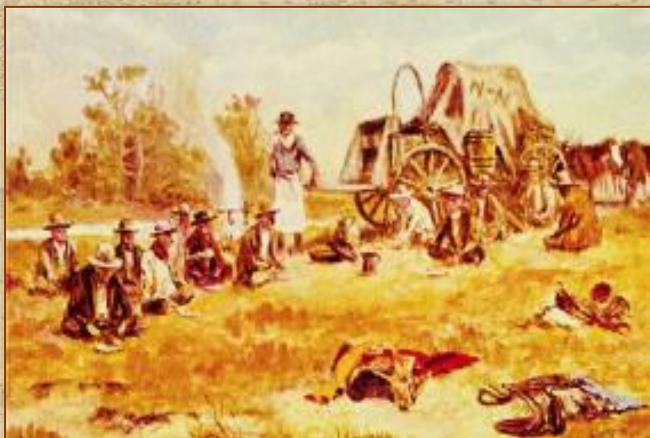




Протягом більше 14 тисяч війн за всю історію людства солдати харчувалися або в мирних жителів, або готували гарячу їжу самотужки на багаттях у казанах. В армії Російської імперії солдати об'єднувалися в артілі, а вже артільники отримували продукти харчування, з яких і готували на 15–20 осіб.

Так тривало аж до початку XX століття. Тільки під час російсько-японської війни 1905 року вперше в бойових умовах було випробувано похідну кухню, сконструйовану нашим співвітчизником А. Ф. Турчановичем.

Солдати французької (часів наполеонівських війн) та американської (під час війни Півночі і Півдня) армій за приготуванням їжі





Цю кухню називали по-різному: похідна кухня, польова кухня, а сам винахідник назвав її «універсальна переносна піч».

Роздача обіду з похідної кухні

Початок військової кар'єри А. Ф. Турчановича

Антон Турчанович народився 17 (29) січня 1854 року в родині православних спадкових дворян Київської губернії. Навчався у Хелмській гімназії (сучасна Польща).

1875 р. – зарахований до 3-ї бригади 9-го стрілецького батальйону 12-го полку. Під час війни з Туреччиною у 1877–1878 рр. брав участь у боях під Плевною, на Шипці, отримав звання старшого унтер-офіцера.
1879 р. – за направленням командувача Київського військового округу навчався в Київському піхотному юнкерському училищі. Згодом перебував у складі саперної бригади, стрілецького батальйону, завідував зведеним лазаретом трьох батальйонів, був справочинцем батальйонного суду.
1885 р. – отримав звання поручика.
1888 р. – справочинець Жмеринської військової будівельної комісії.
1889 р. – штабс-капітан.
1894 р. – капітан, перебував в охороні імперських поїздів на ділянці Південно-Західної залізниці.
1900 р. – підполковник А. Турчанович затверджений завідувачем господарства Київського військового округу.

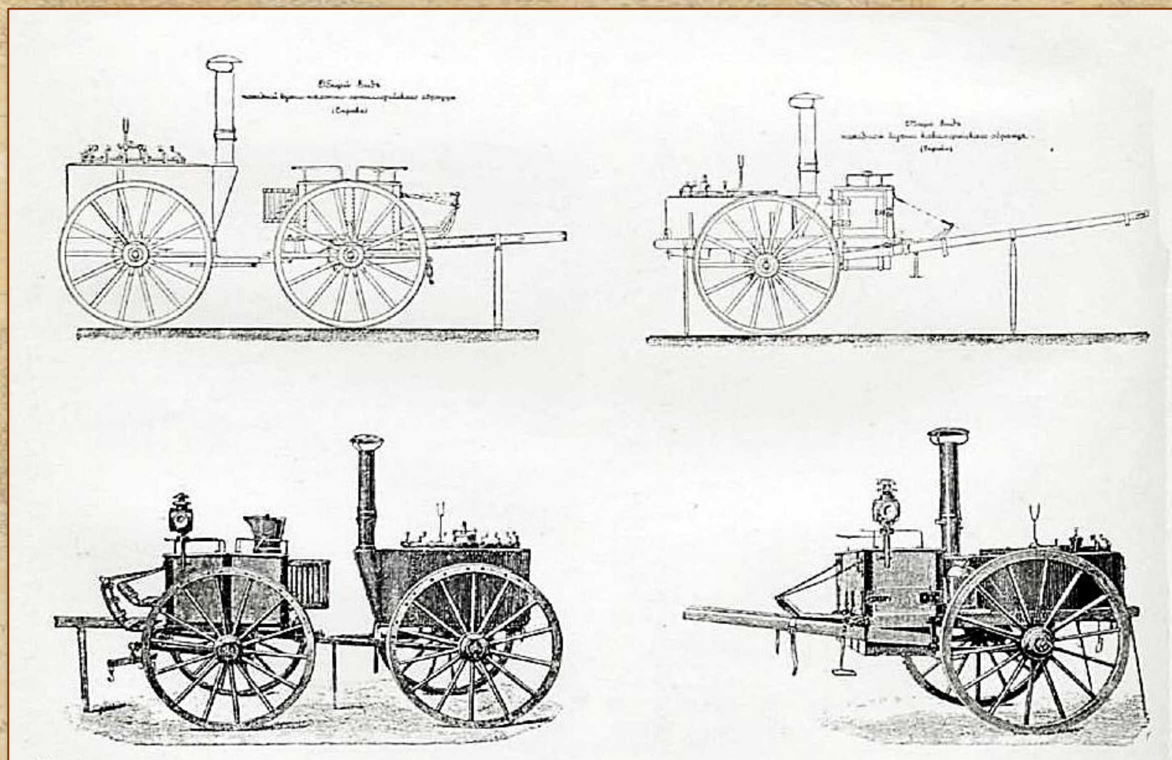


Полковник Антон Турчанович

Під час російсько-японської війни 1905 р. був у складі 3-ї діючої армії в Маньчжурії. За відмінну службу в 1910 році отримав звання полковника. Тимчасово перебував у В'ятській губернії, а за місяць був призначений Літинським військовим начальником (Подільська губернія).

Військово-польові кухні системи Турчановича

У 1896 році Військове міністерство оголосило конкурс на піхотно-артилерійську (4-колісну) та кавалерійську (2-колісну) польові кухні з певними технічними параметрами. За результатами було розглянуто 15 зразків, але жодний з них не відповідав зазначеним вимогам. Та все ж кухні фірми «Криштоф Брун і син» були виділені як найбільш прийнятні. Піхотно-артилерійська (на 240 чоловік) складалася з кухні, розміщеної на задньому ходу візка, та ящика зі сидінням для їздового попереду. Мідний казан на 25 відер закріплювався на залізному кожусі з азбестовою прокладкою. Вода закипала за 1–1,5 години, обід готувався 2–2,5 години. Кавалерійська кухня на 135 чоловік мала казан на 14 відер та 2-колісний хід.



Піхотно-артилерійська та кавалерійська кухні системи «Криштоф Брун і син», прийняті 1898 року

При випробуванні кухонь цієї системи під час Іхетуанського повстання в Китаї та війни з Японією виявилася низка суттєвих недоліків: надмірна вага, малорухливість, важке пересування. Через це було вирішено використовувати інші зразки, зокрема кухні системи полковника Богаєвського (завод Пастор), капітана Мікіні (завод Зотова), полковника Добронравова (завод «Технолог») і Грум-Грижимайла. Усі вони були з одним казаном. У 1910 р. було запроваджено піхотно-артилерійську 4-колісну кухню з одним казаном штаб-ротмістра Моргушина.

Группа V/XIII. № 12256. 31 Августа 1907 г.

ОПИСАНІЕ

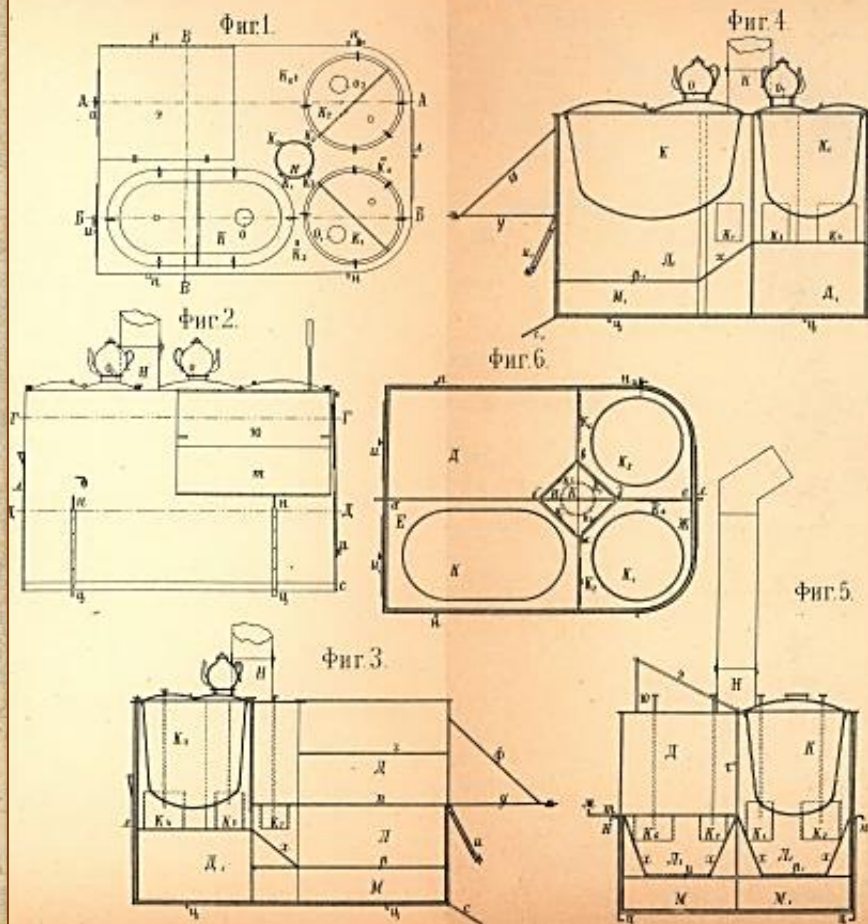
походной кухни.

Къ привилегіи подполковника **А. Турчановича**, въ г. Жмеринкѣ, Подольской губерніи, Винницкаго уѣзда, заявленной 18 Марта 1904 года (охр. св. № 23531).

Вищезгаданий конкурс однозначно спонукав Турчановича до власних розробок, у результаті яких були створені «офіцерська кухня-пекарня-самовар» і «солдатська кухня-пекарня-кип'ятильник».

«Офіцерська кухня-пекарня-самовар» пройшла перше випробування у липні–вересні 1903 року в 12-му стрілецькому полку в Жмеринці, де проходив службу Турчанович. Після цього винахідник розіслав рекламні проспекти до інших військових частин та **18 березня 1904 рок**у подав заявку на отримання привілею, який отримав тільки в серпні 1907 року **(№12256)**. Залізний корпус кухні виглядав як чотирикутний ящик. Там розміщувалися три мідні казани з герметичними кришками, духовка і запасна духовка, дві топки (під одним з казанів і духовкою), димар. Нагрівання казанів регулювалося за допомогою перегородок з просвітами, що закривалися засувками і розміщувалися в димовій трубі між плитою й казанами.

Можна було замовити середню офіцерську кухню (на 30–80 осіб) або велику (на 100 й більше осіб). Казани закипали за 35–45 хв. За 3 години готувався не лише обід з 3–4 страв, а й чай, кава, шоколад. Конструкція кухні дозволяла випікати булки, пиріжки, печиво тощо.



«Солдатська кухня-пекарня-кип'ятильник» була запентована 29 вересня 1908 р. під №14332 з описом кухні, заявленої у лютому 1904 р. у Жмеринці. Залізний еліпсоподібний корпус кухні мав два склепані циліндри, де містилися 2 казани для приготування їжі, казанок для топлення сала, духовка для зберігання гарячої їжі, димар з димовою трубою.

Группа IX/XV. № 14332. 29 Сентября 1908 г.

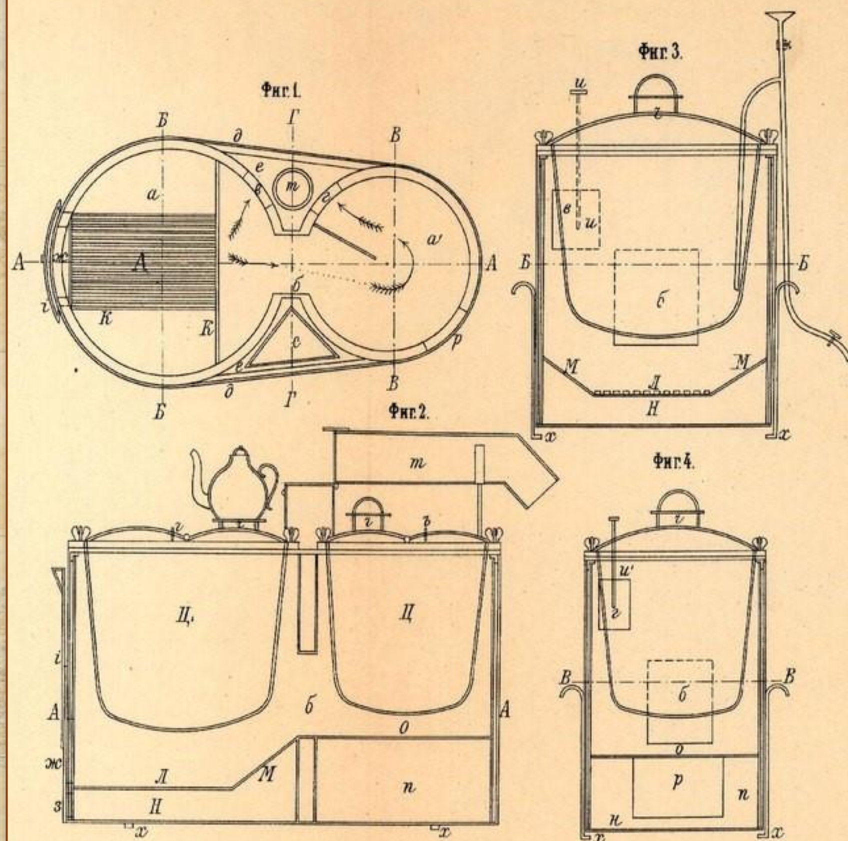
ОПИСАНІЕ

походной кухни.

Къ привилегіи подполковника **А. Турчановича,** въ г. Жмеринкѣ, Подольской губерніи, заявленной 26 Февраля 1904 года (охр. св. № 23341).

Предлагаемая походная кухня состоитъ изъ двухъ склепанныхъ цилиндровъ и представляетъ собою эллипсовидный корпусъ котельнаго желѣза, который заключаетъ въ себѣ: два котла для пищи, котелокъ для топки сала, ду-

колку, служитъ походной солдатской кухней. Очагъ этотъ можетъ быть установленъ въ жилыхъ и нежилыхъ помѣщеніяхъ, не требуя для сего никакихъ рѣшительно приспособленій, кромѣ выпуска дыма; легко



Креслення до привілею на винахід А. Турчановича

Прикріплена до звичайного військового візка, така кухня в походах, не перериваючи руху, забезпечувала харчування 100–250 осіб. Каша вдавалася набагато смачнішою, ніж приготовлена на стаціонарній кухні, бо винахідник в одному з котлів встановив олив'яну «сорочку», завдяки чому крупа під час варіння не пригорала.



Демонстрація моделі «солдатської кухні-пекарні-кип'ятильника»





На приготування обіду й вечері та кип'ятіння чаю щодня витрачалося не більше 5–6 годин. У проміжках можна було випікати хліб (кожні дві години по 35–50 кг). До всіх кухонь системи Турчановича прилаштовувалися кілька мідних чайників та каструль, сокира, гачок для м'яса, кочерга, 2 ножі.

Як паливо в них можна було використовувати дрова, кам'яне вугілля, хмиз, саксаул, торф, солому. До того ж, за словами самого винахідника і за відгуками користувачів, їжа готувалася в 3–4 рази швидше, ніж у домашніх печах.

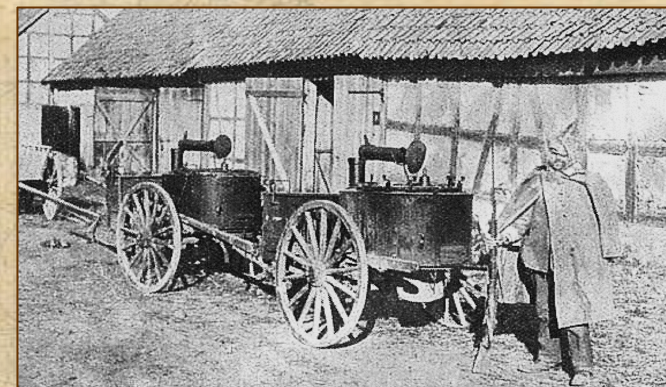


Демонстрація моделі «солдатської кухні-пекарні-кип'ятильника»



Піч системи Турчановича в польових умовах

Турчанович також розробив спеціальну двоколку для офіцерської та солдатської кухонь.



Близько 1910 року А. Ф. Турчанович видав у Жмеринській друкарні рекламну **брошуру** на 17 сторінках **«Испытание в минувшую русско-японскую войну и заслужившие лучшие отзывы очаги и военно-полевые кухни...»**, яка містила вставки, креслення, світлини та численні відгуки військових частин про винахід.

Адреса для телеграм і замовлень була короткою: «Жмеринка, підполковнику 12-го стрілецького полку Турчановичу».



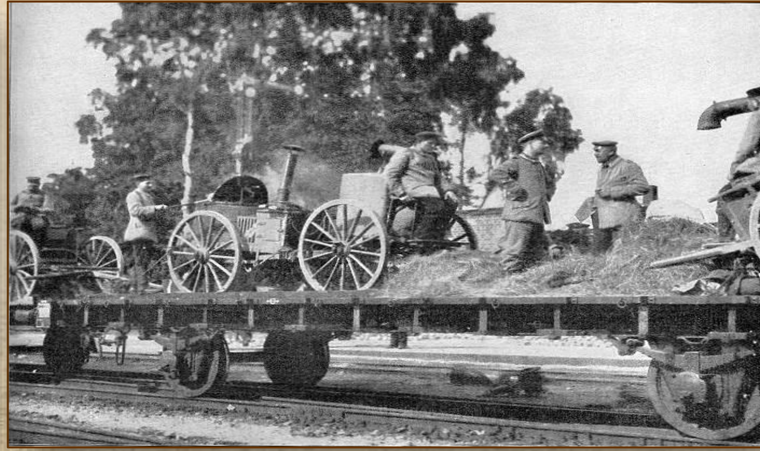


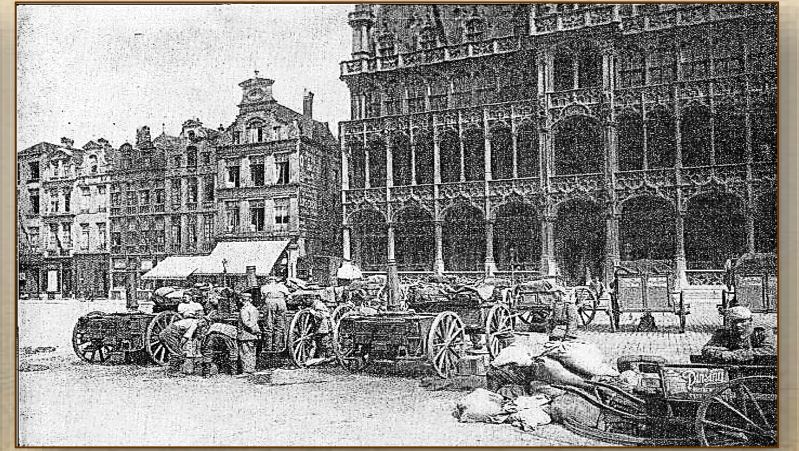
Використання польової кухні в похідних умовах











Використання польової кухні в похідних умовах

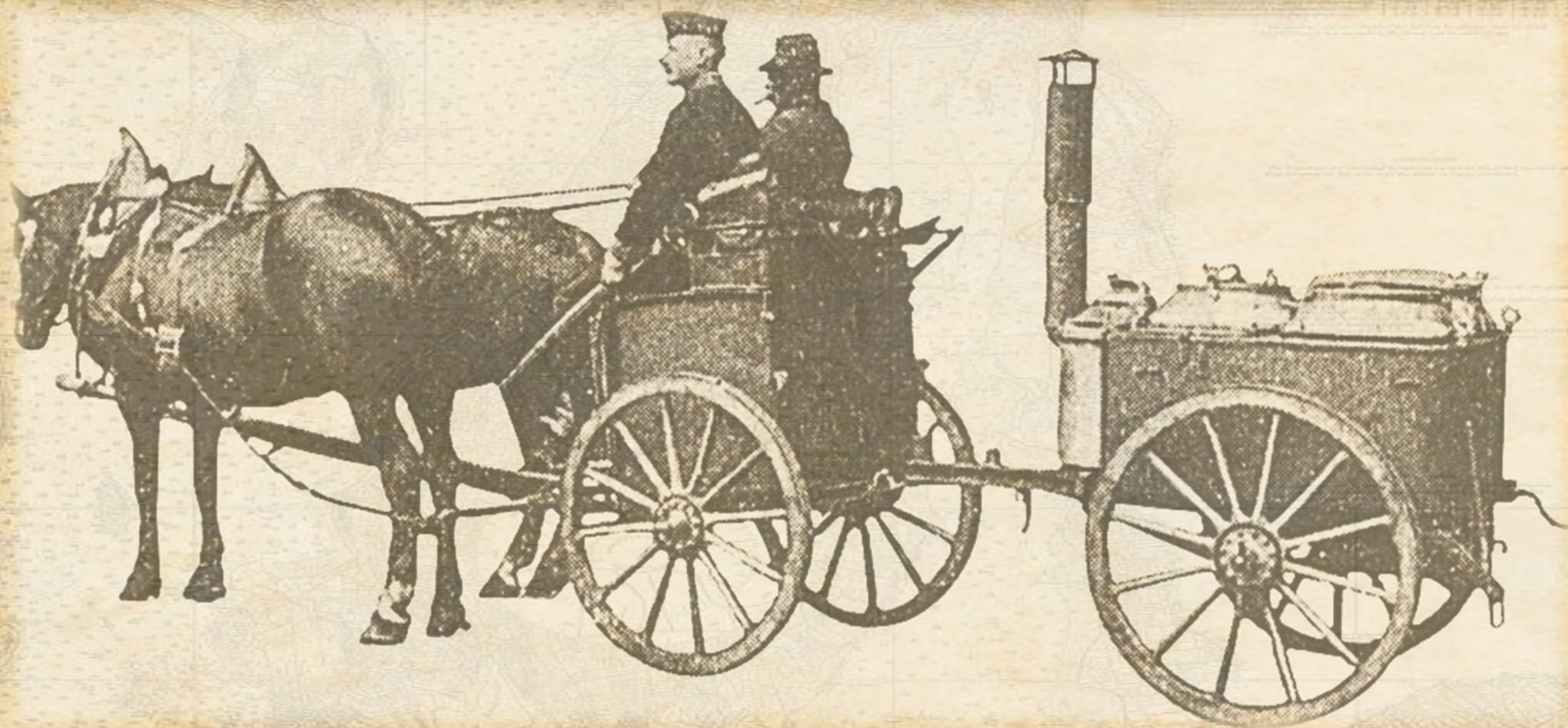


Похідна кухня викликала великий інтерес у європейських військових аташе, які були відряджені до російської армії в Маньчжурії. Польові кухні отримали широке розповсюдження в арміях європейських країн.









Подібні моделі використовувалися й добре себе зарекомендували в Польщі, Бельгії, Пруссії.

Служба на Поділлі та завершення військової кар'єри



А. Ф. Турчанович

31 грудня 1913 року А. Ф. Турчановича призначили Вінницьким повітовим військовим начальником. 12 травня 1915 року полковник отримав «найвище благовоління за відмінно старанну службу і працю при мобілізації армії». Аж раптом 4 червня в адміністративно-дисциплінарному порядку його було усунено з цієї посади.

Листом під грифом «таємно» від 13 лютого 1916 року виконуючий обов'язки військового слідчого округу по Вінницькому повіту капітан Старосельский повідомив начальника Київської місцевої бригади, що підтвердження вини Турчановича не знайдено, але до кінця слідства повернення полковника до Вінниці не бажане, аби уникнути його тиску на деяких свідків, які ще підлягають допиту. Розслідування не дало прокурорському нагляду підстав для притягнення Антона Федоровича до відповідальності, і врешті справу було припинено.

Найвищим наказом від 11 листопада 1916 року полковника А. Ф. Турчановича переведено в резерв чинів при штабі Київського військового округу, у розпорядження якого він відбув 30 листопада.

За свою багаторічну військову кар’єру Антон Турчанович удостоєний багатьох нагород, зокрема був кавалером залізного румунського хреста «За облогу і взяття Плевни», Св. Станіслава II ступеня (07.09.1901) (*див. 1*), III ступеня (12.02.1879), Св. Анни II ступеня (31.10.1905) (*див. 2*), Св. Володимира III ступеня (06.12.1913) (*див. 3*) і IV ступеня з бантом (22.09.1903) «За 25-річну бездоганну службу». Крім цього, мав низку медалей, серед яких: «На пам’ять про турецьку війну 1877–1878 рр.», «На пам’ять про царювання Олександра III» 1896 р., «За безоплатно понесені труди під час загального перепису населення» 1897 р., «За похід у Китай 1900–1901 рр». (1902 р.) (*див. 4*), «На пам’ять про російсько-японську війну 1904–1905 рр.» (1906 р.) (*див. 5*) та ін.

У рапорті на ім’я начальника Київського військового округу від 29 квітня 1917 року полковник з гіркотою писав: «…Щоб зняти з себе незаслужено кинуту на мене мерзенну пляму і перед громадянами м. Вінниці, де як громадянин оселюся після виходу у відставку, я покірно прошу пояснити мені, в чому моя провина, хто кинув на мене ганебну пляму? І повернути мене на службу до м. Вінниці. Якщо ж останнє не визнається можливим, прошу про клопотання про звільнення мене у відставку з наданням мені прав, набутих моєю 42-річною службою».


1.


2.


3.



4.



5.

Деякі нагороди, яких був удостоєний А. Ф. Турчанович

Наказ про відставку полковника Антона Турчановича був виданий Київським окружним штабом 2 грудня 1917 року. Після відставки він справді оселився у Вінниці, а 8 листопада 1918 р. отримав в Управлінні міської державної варти «Паспортну книжку» Української Держави.

Карта Брацлавщини. Кінець XIX ст.



Вінниця. Листівка початку XX ст.

Родина винахідника

Антон Федорович був одружений двічі: вперше — з Марією Колаковською, яка померла 11 березня 1915 р. у Вінниці, де й похована, вдруге — з Надією Бялковською.

Від першого шлюбу мав трьох дітей: доньок Анну і Зінаїду (1886 р. нар.) та сина Євгена (1896 р. нар.). Обидві доньки Антона Турчановича своїми чоловіками обрали офіцерів. Олена Верецька, дочка Зінаїди, стала актрисою й активно виступала в Тульчинській трупі в 1920–30-х роках. Син Євген, випускник Київського кадетського корпусу, був одним із перших авіаторів у країні. У 1920-х роках викладав у Військовій школі червоних льотчиків-розвідників. Проте в 1938 році зазнав репресій і був розстріляний, у 1957 – реабілітований.



Робочий стіл А. Ф. Турчановича

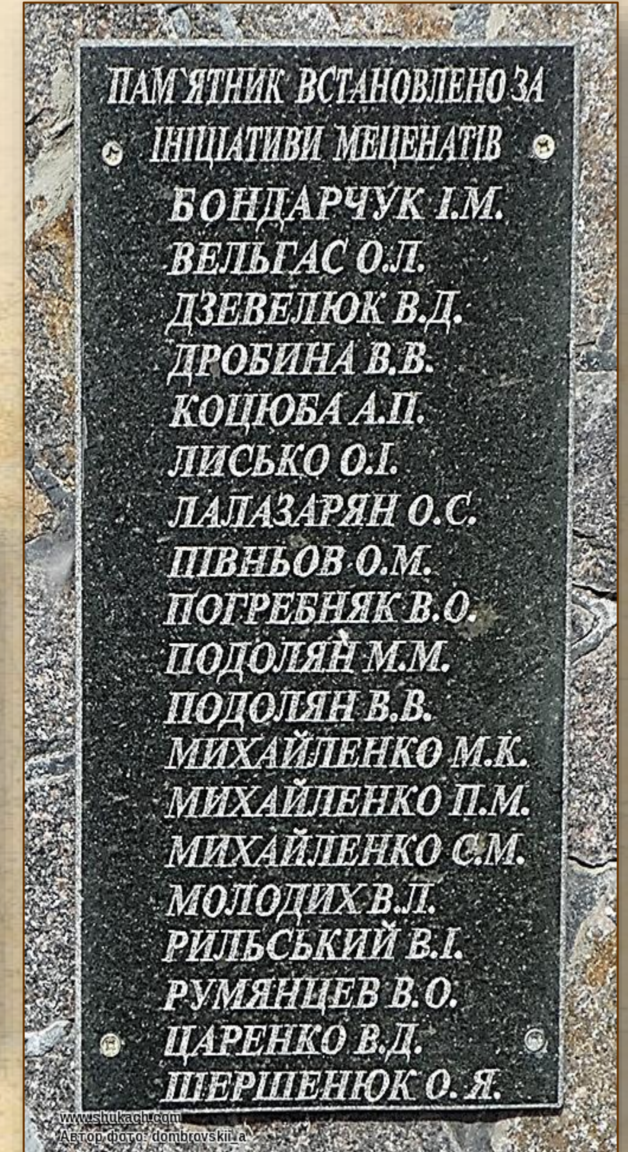
Антон Турчанович володів маєтками у Жмеринці та Вінниці. У вінницькій садибі після приходу радянської влади маєток спершу націоналізували, але згодом повернули власникам, ймовірно, завдяки заслугам Євгена Турчановича, який брав участь у придушенні Кронштадтського повстання та мав певні привілеї. Попри це, довго втримати садибу в приватній власності не вдалося, уже на початку 1930-х років тут поступово почали з'являтися інші мешканці, хоча фруктовий сад залишався в оренді. На жаль, ця садиба, що складалася з двоповерхового будинку та дерев'яних прибудов, у 2008 році була повністю знесена.



Останні роки Антон Турчанович провів у Брацлаві, мешкаючи в родині своєї доньки Зінаїди Зінько. Там він і помер у 1943 році, знайшовши спочинок у місцевій землі. Після переїзду до Білорусі родина передала сімейний архів до Вінницького обласного краєзнавчого музею.

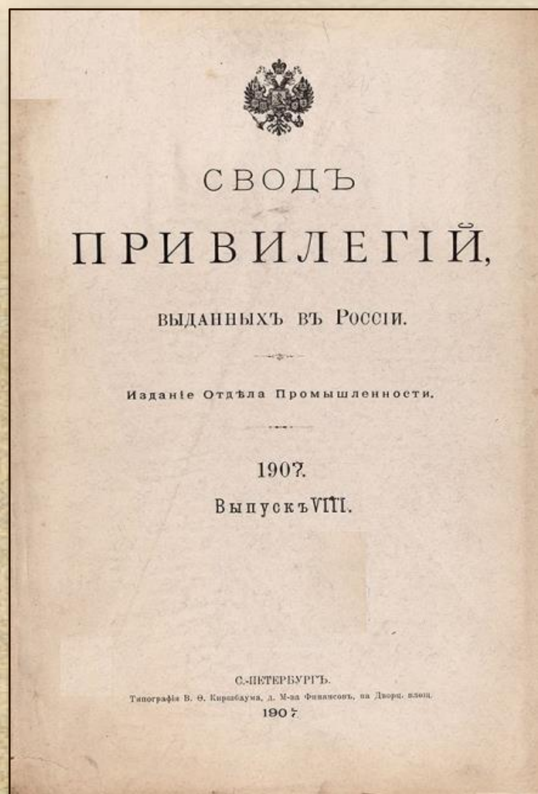




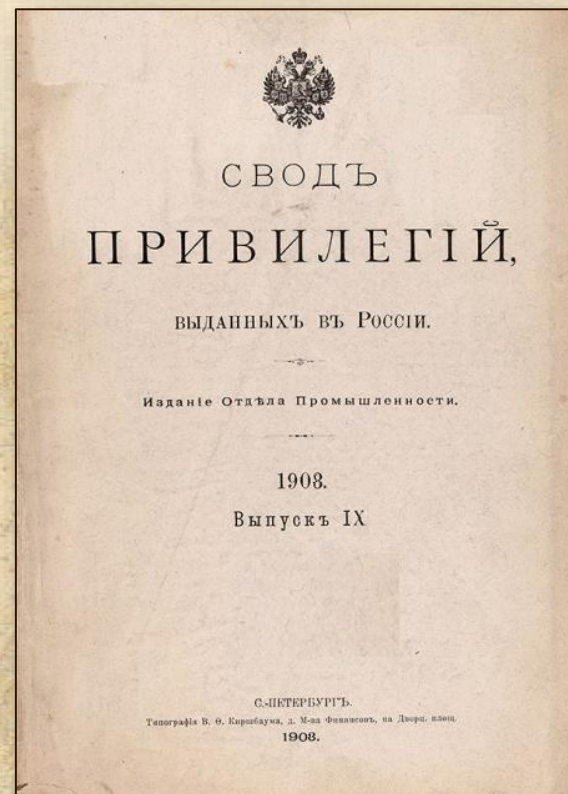


Пам'ятник Антону Турчановичу та його винаходу, встановлений у Брацлаві (Вінницька обл.)

Видання з фондів ХДНБ ім. В. Г. Короленка



65323
Свод привилегий, выданных в России в 1907 году по Департаменту торговли и мануфактур на изобретения и усовершенствования, касающиеся технической промышленности. – 1907. – Вып. 8.



67943
Свод привилегий, выданный в России в 1908 году по Департаменту торговли и мануфактур на изобретения и усовершенствования, касающиеся технической промышленности. – 1908. – Вып. 9.

Видання з фондів ХДНБ ім. В. Г. Короленка



Шевчук Ф.
Усіма забутий…винахідник польової кухні Антон Турчанович // День. – 2015. – 3 лип.– С. 8.



Шпак В.
Польова кухня подолянина: 165-років з дня народження Антона Турчановича // Урядовий кур'єр. – 2019. – 12 січ. – С. 7.



Чепак В.
Українець, який нагодував усі армії світу / В. Чепак, Г. Чепак // Дзеркало тижня. – 2010. – 14–20 січ. – С. 12.

Список використаних джерел

1 Антонюк О. Мудрий винахідник : [Про жмеринчанина Антона Федоровича Турчановича, що винайшов польову солдатську кухню] / Олег Антонюк // Інфо Жмеринка. – 2008. – 29 лют. – С. 3.

2. Вінничанин, який нагодував всі армії світу // Мить істини. – 2010. – 6 серп. – С. 9.

3. Шевчук Ф. Кухню на колесах придумав вінничанин : [про винахідника Антона Федоровича Турчановича] / Федір Шевчук // Вінниччина. – 2009. – 30 жовт. – С. 10.

4. Антонюк О. Турчанович Антон Федорович // Без минулого немає майбутнього : з історії м. Жмеринка / Олег Антонюк. – Вінниця, 2013. – С. 244–246.

5. Шевчук Ф. Винахідник польової кухні з Поділля // Вінницький край. – 2014. – № 4. – С. 124–125.

6. Колесник В. В. Антон Турчанович (1854–1943). Матеріали до біографії / В. В. Колесник // Народи світу і Велика війна 1914–1918 рр. : матеріали Всеукр. наук. конф., 3–4 квіт. / Вінниц. держ. пед. ун-т ім. М. Коцюбинського, Ін-т історії, етнології і права. – Вінниця, 2015. – С. 301–314.

7. Жмеринчанин, який нагодував усі армії // Жмеринська газета. – 2015. – 31 лип. – С. 5.

8. Маніленко П. На п’єдесталі – польова кухня / П. Маніленко // Вінницька газета (Спец. вип. газ. «П’ятниця»). – 2011. – 13 трав. – С. 7.

Автор висловлює щиру вдячність колегам з Вінницької обласної універсальної бібліотеки імені Валентина Отамановського та працівникам Вінницького обласного краєзнавчого музею за надання доступу до фондів книгозбірні та аналітичного опису колекції документів, які належали А. Ф. Турчановичу



